PRINCE de BRETAGNE

LES ALLIUMS
JUILLET 2013

BRETAGNE

Échalote traditionnelle, oignon de Roscoff, ail rosé de Bretagne, le goût de l'authenticité !

La gamme Allium Prince de Bretagne est composée de trois produits typiques du patrimoine culturel de la Bretagne : l'oignon de Roscoff AOC, l'échalote traditionnelle et l'ail rosé de Bretagne. Chacun est unique en son genre et seul le savoir-faire reconnu des producteurs Prince de Bretagne permet aux consommateurs de savoir ce qu'ils ont dans leur assiette. Car qu'on se le dise, pour Prince de Bretagne l'échalote n'est pas un oignon ! Et vice versa...

L'oignon de Roscoff : AOC depuis 2009

L'oignon rosé de Roscoff doit son nom à la couleur de sa tunique et de sa chair. Présent sur la région de Roscoff depuis 400 ans, il a obtenu en 2009 le précieux label AOC.

Semé de mi-février à mi-avril, il est soulevé à partir du mois d'août avant sa maturité complète lorsqu'il est destiné au tressage. Il est ensuite séché quelques jours au champ puis stocké dans un endroit sec et ventilé.

Le logo « oignon de Roscoff » garantie l'origine du produit et son nettoyage manuel réalisé par les producteurs Prince de Bretagne.

Prince de Bretagne commercialise également l'oignon rosé de Bretagne qui est produit en dehors de la zone géographique de l'AOC. Le logo oignon rosé de Bretagne est un signe de reconnaissance qui garantit un oignon rosé produit suivant le cahier des charges Prince de Bretagne.

L'oignon de Roscoff en habits de fête !

Lancée en 2012 par Prince de Bretagne, la série limitée disponible uniquement pendant les fêtes de Noël sera à nouveau proposée en fin d'année 2013. Une mise en avant festive de la tresse 1 kilo d'oignons de Roscoff AOC, parfaite pour se mettre dans l'ambiance avant les fêtes de fin d'année !

Chiffres clés

> 2 000 tonnes d'oignon rosé de Bretagne

> 850 tonnes d'oignons de Roscoff AOC

> Période : fin août à fin mai

Le + Prince de Bretagne

L'oignon de Roscoff AOC et l'oignon rosé de Bretagne se déclinent sous une large gamme de conditionnements pour satisfaire tous les consommateurs. Ils peuvent être conditionnés en vrac ou tressés à la main, en filet ou en sachet pour l'oignon de Roscoff.

Avantages nutritionnels

L'oignon de Roscoff AOC et l'oignon rosé de Bretagne sont riches en vitamines C. Ils se consomment crus ou cuits, en tarte, en soupe, confits… Leur goût fruité et sucré quand ils sont cuits est particulièrement apprécié des enfants.

Le Saviez-vous ?

On raconte qu'il vit le jour dans sa région de Roscoff, quand un moine ramena quelques graines semées ensuite dans le jardin de son couvent…

Trucs et astuces

L'oignon de Roscoff et l'oignon rosé de Bretagne ne supportent pas le frigo ! Placez le dans un endroit sec et ventilé.

L'échalote traditionnelle Prince de Bretagne : **plus que jamais la garantie d'acheter et de consommer une véritable échalote**

Avec 27 000 tonnes produites chaque année, la Bretagne est la première région productrice d'échalote traditionnelle en Europe (environ 80 % de la production française provient du Finistère). Les raisons d'une telle implantation ? Le savoir-faire et la passion des producteurs Prince de Bretagne mais également le climat, le sol, la filière...

Les échalotes sont produites de la même façon depuis des générations. Un savoir-faire défendu avec passion par les producteurs Prince de Bretagne, qui plantent manuellement les bulbes sur paillage noir entre mi-janvier et mi-avril. Les échalotes sont ensuite arrachées à la main entre le 15 juin et le 15 août. Après séchage aux champs, elles sont ramassées mécaniquement puis stockées, parfois en chambre froide pour pouvoir être commercialisées toute l'année. Il faut entre 400 et 450 heures de travail pour un hectare cultivé !

Comment reconnaître l'Échalote Traditionnelle ?

Asymétrique, l'échalote traditionnelle se reconnaît par la présence à sa base d'une cicatrice, reste de sa racine. En effet, une échalote plantée donne une touffe d'une dizaine de bulbes reliés entre eux par la même racine. Celle-ci se casse lors de la récolte, une partie reste sur chaque échalote et forme ce durillon ou cicatrice. Les logos Prince de Bretagne et « Echalotes Traditionnelles » apposés sur les conditionnements vous garantissent son authenticité.

Soyez attentifs : échalotes et oignons ont chacun leur goût et ne s'utilisent pas de la même façon en cuisine ! Leurs modes de culture sont clairement distincts : l'échalote traditionnelle se plante tandis que l'oignon se sème. Une différence claire ? Pas pour tout le monde. Depuis quelques années, des « échalotes » de semis, mises au point par un semencier hollandais, sont apparues sur le marché. Ce produit hybride, ressemblant tantôt à l'oignon, tantôt à l'échalote traditionnelle, s'éloigne largement de cette dernière une fois dans votre assiette ! A la cuisson, l'échalote traditionnelle s'adoucit et rehausse le goût des produits qu'elle accompagne.

Oignon ou échalote ?

L'échalote de semis serait-elle en fait un oignon ? Pour le vérifier, la Section Nationale Echalote a fait analyser par un organisme certifié plusieurs variétés d'échalote de semis autorisées à bénéficier de l'appellation échalote. En janvier 2013, les résultats de ces tests ont confirmé les doutes : certaines variétés d'échalotes de semis sont en réalité des oignons ! Les producteurs Prince de Bretagne demandent donc aux autorités françaises et européennes la radiation de ces variétés du catalogue « échalote », et l'interdiction de vendre ces variétés sous le nom « Echalote » ou « Echalote issue de semis » car elles ne respectent pas la réglementation. Le respect du consommateur et la défense du patrimoine culturel et culinaire breton ET français sont en jeu !

Chiffres clés

> 27 000 tonnes
> 1 500 hectares
> 400 à 450 heures de travail pour un hectare

Le + Prince de Bretagne

Triées à la main par les producteurs, les échalotes sont ensuite calibrées et équeutées. Les expéditeurs Prince de Bretagne conditionnent eux-mêmes l'échalote traditionnelle. La gamme ainsi proposée est très large : tresses 500 grammes et 1 kilo mais aussi en filet allant de 250 grammes à 5 kilos !

Le saviez-vous ?

Originaire d'Asie centrale, l'échalote est apparue en Bretagne dès le 17e siècle. Sa production par plantation d'un bulbe n'a pas changé depuis, ce qui lui confère sa véritable identité d'« Echalote Traditionnelle ».

Atouts nutritionnels

Riche en fibres, potassium, phosphore et vitamines, l'échalote traditionnelle se consomme aussi bien crue que cuite, comme condiment mais aussi comme légume d'accompagnement.

A propos de Prince de Bretagne

40 ans d'engagement

Situé en Bretagne Nord, dans un terroir traditionnel de production légumière, Prince de Bretagne, qui exporte dans plus de 34 pays, est la marque collective des producteurs bretons et le porte- drapeau d'une filière : recherche, production, commercialisation, marketing, communication et école de formation fruits et légumes. Marque leader dans le monde des fruits et légumes frais avec une gamme de 46 produits et 2500 exploitations, Prince de Bretagne qui a fêté cette saison ses 40 ans, est au service du consommateur pour lui donner le meilleur en termes de sécurité, santé et saveur.

PRINCE de BRETAGNE

DÉFENDONS LE GOÛT DU FRAIS.

L'ail rosé de Bretagne

Réputé pour sa saveur, son arôme délicat, doux et fruité et sa bonne conservation, l'ail rosé de Bretagne se plante entre les fêtes de fin d'année et il est récolté mi-juillet.

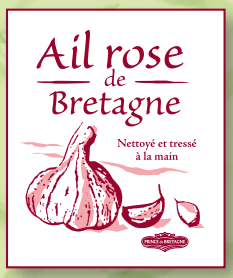
L'enveloppe de ses gousses est veinée d'une jolie couleur rose tendre. Pour préserver sa qualité, la culture de cet allium ainsi que son nettoyage restent entièrement manuels.

Chiffres clés

> 10 tonnes
> 2,5 hectares

Le Saviez-vous ?

La présence de ce logo ail rosé de Bretagne certifie l'origine et la qualité, chaque gousse étant nettoyée à la main.



Trucs et astuces

Pour consommer l'ail rosé de Bretagne plusieurs mois après la récolte, conservez-le dans un endroit sec et aéré.

Avantages nutritionnels

L'ail rosé de Bretagne est reconnu pour ses vertus nutritionnelles et médicinales : il a un effet positif sur le cholestérol et possède des qualités anti-allergiques.

Les + Prince de Bretagne

Originales, les présentations « Sachet 3 têtes en papier kraft et raphia » et « Bourriche de gousses d'ail 200 grammes » remportent un franc succès !

>> Côté recettes

Un classique de la gastronomie française

Echalotes traditionnelles Prince de Bretagne confites

Préparation: 5 mn - Cuisson : 20 mn - Pour 4 personnes

> 500 g d'échalotes traditionnelles Prince de Bretagne
> Une cuillère à café de sucre en poudre
> 30 g de beurre
> Sel, poivre

Epluchez les échalotes.

Disposez-les entières, avec le beurre, dans une casserole ou une cocotte.

Faites-les colorer à feu moyen en les tournant sans cesse.

Saupoudrez de sucre, laissez caraméliser à feu doux.

Recouvrez d'eau. Salez. Poursuivez la cuisson à découvert jusqu'à évaporation complète.

Les échalotes confites sont délicieuses avec un filet de bœuf et quelques pommes de terre, avec une volaille rôtie, avec un poisson…

Le truc du chef : *ces échalotes confites peuvent également être servies froides, en amuse-bouches. Elles révèlent alors toute leur saveur douce et parfumée.*

Recette : Amaury's Kitchen pour Prince de Bretagne
Photographie : expression-bretagne.com 2012/Prince de Bretagne

>> Côté recettes

Toutes les recettes sur www.prince-de-bretagne.com

BRETAGNE

Oignons rosés de Bretagne farcis au four

Préparation : 20 minutes · Cuisson : 1h15 - Pour 4 personnes

> 10 oignons rosés de Bretagne (ou oignons de Roscoff AOC)
> Bouillon de volaille
> Quelques champignons shii-také
> Noisettes grillées
> Huile d'olive

Coupez le haut de 8 oignons, comme un chapeau, sans les éplucher.

Creusez les oignons délicatement à l'aide d'une cuillère, en gardant une épaisseur d'environ 1 cm.

Hachez la chair récupérée et celle des deux autres oignons. Émincez les champignons. Faites revenir le tout à l'huile d'olive jusqu'à ce que les oignons deviennent transparents. Ajoutez du bouillon de volaille petit à petit, jusqu'à obtenir une compotée. Ajoutez les noisettes concassées.

Remplissez les oignons de cette préparation, remettez le chapeau, cuisez 1h15 au four à 160°C.

Le truc du chef : *essayez d'autres farces : fromage râpé, viande hachée ou même oignons avec des raisins de Corinthe.*

Recette : Amaury's Kitchen pour Prince de Bretagne
Photographie : expression-bretagne.com 2012/Prince de Bretagne

L'ail rosé de Bretagne, mode d'emploi

L'ail rose vous étonnera par sa saveur douce et fruitée. Rien à voir avec l'ail ordinaire !

L'ail rose peut s'utiliser aussi bien cru que cuit pour :

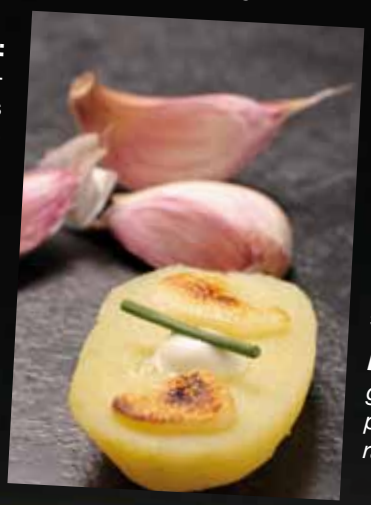
> **Un assaisonnement :** râpez finement une gousse pour assaisonner une vinaigrette ou une salade.

> **Une huile parfumée :** dans une petite casserole, versez 5 cuillères d'huile d'olive et une gousse d'ail écrasée. Chauffez doucement quelques minutes. Vous obtiendrez une huile délicatement parfumée pour assaisonner légumes, poissons, crudités…

> **Cuit, en chemise :** disposez les gousses dans leur peau avec un petit peu d'huile d'olive dans un plat, cuisez au four une vingtaine de minutes à 220°C.

> **Des amuse-bouche originaux :**

Cuisez des pommes de terres à chair ferme, pelez-les, coupez-les en deux dans la longueur.



Épluchez quelques gousses d'ail, émincez-les finement, puis faites-les dorer dans de l'huile d'olive quelques minutes.

Assaisonnez du fromage blanc selon votre goût : sel, poivre, citron, huile d'olive, herbes… Disposez les gousses d'ail dorées et des pointes de fromage blanc sur les pommes de terre.

Le truc du chef : *Frottez une gousse d'ail sur une tranche de pain grillé pour donner du caractère à vos toasts et croûtons.*

Recette : Amaury's Kitchen pour Prince de Bretagne
Photographie : expression-bretagne.com 2012/Prince de Bretagne

Un légume condiment doux et parfumé

CONTACT PRESSE

Rivacom
Florence Beauvois
06 51 40 59 52
florence.beauvois@rivacom.fr

Toutes reproductions même partielles des recettes Prince de Bretagne sont autorisées sous réserve des mentions obligatoires : Une recette Prince de Bretagne, crédit photo et recette et liens vers www.prince-de-bretagne.com